Salmón marinado a la nórdica

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 500 grs.

Sal gruesa: 1/2 Taza

Marinada

Cebollas: 2 Unidades
Romero: 1 cda.
Aceite De Oliva: 250 g
Aceite mezcla: 250 cc
Tomillo: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Zanahorias: 3 Unidades
Pimienta en grano: A gusto

Papas

Papas Hervidas Con Piel: 2 Unidades

Vinagreta

Pimienta: A gusto
Miel: 2 cdas.
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Sal: Una pizca
Aceite mezcla: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En una placa con una base de sal gruesa coloque el **salmón** y espolvoree nuevamente con sal gruesa
- Deje reposar en la heladera durante 4 horas.
- En una placa con abundante agua tibia lave suavemente el *salmón*, luego seque con un repasador retirando el exceso de agua.
- Corte el *salmón* en lonjas de 1cm de ancho.

Marinada

- Pele las cebollas, córtelas por la mitad y luego en finas rodajas.
- Pele las zanahorias y con la ayuda de una mandolina córtelas.

Papas

- Corte las papas previamente cocidas con cáscara en rodajas y lleve a horno precalentado durante 2 minutos.

Vinagreta de miel

- Coloque en un bowl la miel junto con la sal, la pimienta, el *vinagre* y el aceite
- Mezcle bien.

Armado

- En una placa con aceite mezcla y aceite de oliva forme un colchón con parte de las verduras, encima las lonjas de *salmón*, aceite nuevamente, verduras, *salmón* y termine cubriendo con las verduras
- Condimente con pimienta en grano, *laurel*, *tomillo* y *romero*.
- Tape con papel film, lleve a la heladera y deje reposar durante 24 horas.

Presentación

- En un plato forme un colchón con las rodajas de *papa*, encima coloque una porción de *salmón* marinado y acompañe con la vinagreta de miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-marinado-a-la-nordica